

DIE ALTE SCHMIEDE

SPEISEN & GETRÄNKE



GETRÄNKE | DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	0,25 l	4,40
	0,5 l	5,90
Coca Cola Zero, Sprite in der Flasche.	0,33 l	5,10
Rauch Wanderwasser	0,25 l	4,30
	0,5 l	5,70
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l	4,40
	0,5 l	5,90
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser	0,25 l	4,40
	0,5 l	5,90
Eistee Pfirsich	0,25 l	4,40
	0,5 l	5,90
MAKAva Bio-Eistee aus Österreich	0,33 l	5,50
Fever Tree	0,2 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale oder Ginger Beer		
Red Bull	0,25 l	5,00
ORGANICS by Red Bull	0,25 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	4,10
	0,5 l	5,60
Gasteiner Mineralwasser		
mit oder ohne Kohlensäure.	0,33 l	4,40
	0,75 l	7,30
mit Zitrone	0,33 l	4,60
Berglimonade		
Holunder, Zitrone & Bergminze	0,5 l	6,00
Preiselbeere, Orange & Bergminze	0,5 l	6,00

BUTTERMILCH BUTTERMILK

Buttermilch mit Soda	0,5 l	4,20
Buttermilch Natur	0,5 l	4,70
Buttermilch mit Frucht		
Marille, Himbeere, Preiselbeere	0,5 l	5,70

HEISSEGETRÄNKE HOT BEVERAGES

Kaffee/Verlängerter Julius Meinl	4,00
Heiße Zitrone mit frischer Zitrone	0,25 l 4,20
Häferl Tee	
mit frischer Zitrone oder Milch	0,25 l 4,50
mit Rum	0,25 l 6,00
Teehaus Ronnefeldt: Classic Green Bio, Mountain Herbs Bio, Chamomille, Red Berries, Peppermint, Darjeeling Bio, Sweet Ginger	
Cappuccino Julius Meinl	4,60
mit Milchschaum oder Schlagobers	
Espresso Julius Meinl	klein 3,30 groß 5,00
Latte Macchiato oder Milchkaffee Julius Meinl.	4,80
Häferl Kaffee Julius Meinl	6,00
Häferl Heiße Schokolade	
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers.	0,25 l 5,80
mit Rum, Baileys oder Amaretto	0,25 l 7,50
Heißer Hugo	
Alkoholfrei	5,50
mit Alkohol.	7,00



BIERE & BIERVARIATIONEN BEERS & BEER VARIATIONS

IN DER FLASCHE BOTTLED BEER

Hausbier AsitzBräu	0,33 l	5,00
Corona Extra	0,33 l	5,50
Kaiser Märzen	0,5 l	6,20
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	6,20
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	6,20
Hefe Dunkel	0,5 l	6,40

VOM FASS DRAUGHT BEER

Hausbier AsitzBräu	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,20
Franziskaner Hefe Weißbier	0,3 l	5,10
	0,5 l	6,40
Gösser Naturradler	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,20

MISCHUNGEN MIXES

Cola Bier	0,5 l	6,20
Hefe Almdudler oder Cola	0,5 l	6,40
Saurer Radler	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,90
Alkoholfreier Radler	0,33 l	4,90

APERITIFE APERITIF

G'spritzter Müller, Kremstal	0,25 l	4,90
rot oder weiß, sauer oder süß		

Mirtillo Spritz		
Mirtillo, Ginger Beer, frischer Ingwer, Rosmarin		9,00

Hugo Sekt, Soda, Holundersirup, Bergminze		9,00
---	--	------

Aperol Sekt Spritz		9,00
--------------------	--	------

Lillet Wild Berry		9,00
-------------------	--	------

Beerig Bärig		
Prosecco, Belvedere Pure Vodka und Wild Berry		14,00

SCHAUMWEINE SPARKLING WINES

Haussekt Hochriegl	0,1 l	6,00
"Perlen des Lebens"	0,75 l	42,00

Prosecco Millesimato	0,2 l	12,00
„Superiore“ Canella ^{DOCG}	0,75 l	39,00

Moët & Chandon Brut Impérial	0,2 l	26,00
	0,75 l	95,00
	1,5 l	190,00
	3,0 l	720,00

Moët & Chandon Ice Impérial	0,75 l	130,00
	1,5 l	260,00

Moët & Chandon Rosé Impérial	0,2 l	26,00
	0,75 l	130,00
	1,5 l	260,00

Moët & Chandon Ice Rosé	0,75 l	140,00
	1,5 l	280,00

Dom Pérignon 2008	0,75 l	435,00
-------------------	--------	--------

Dom Pérignon 2010/12	0,75 l	345,00
----------------------	--------	--------

Ruinart Rosé	0,75 l	160,00
--------------	--------	--------





WEISSWEINE WHITE WINES

LEICHTER GENUSS

Hauswein Weiss

Grüner Veltliner Ried Sandbühel ^{DAC}

Müller, Krustetten, Kremstal	1/8 l	7
	0,75 l	36

Sauvignon Blanc „Klassik“ ^{DAC}

Skoff, Gamitz, Südsteiermark	1/8 l	7
	0,75 l	36

Riesling Federspiel „Stein am Rain“

Schmelz, Joching, Wachau	1/8 l	8
	0,75 l	45

Gelber Muskateller

Hagen, Mailberg, Weinviertel	1/8 l	7
	0,75 l	38

Gemischter Satz Nussberg (R, GV, RG, ZF)

Mayr am Pfarrplatz, Wien	0,75 l	43
--------------------------	--------	----

Chardonnay „Klassik“ ^{BIO}

Hagen, Mailberg, Weinviertel	1/8 l	7
	0,75 l	39

Cuvée „Muschelkalk“ (CH, WB, GB) ^{BIO}

Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee	0,75 l	45
--	--------	----

Grauburgunder ^{DAC}

Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l	45
--------------------------------	--------	----

Weißburgunder „Jägerberg“

Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	45
---	--------	----

Riesling Rockabilly

Pollak, Unterretzbach, Weinviertel	0,75 l	36
------------------------------------	--------	----

Lugana di Sirmione ^{DOC}

Az. Agr. Avanzi, Lombardei, Italien	0,75 l	46
-------------------------------------	--------	----

KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“

Jamek, Joching, Wachau	0,75 l	58
Grüner Veltliner SMARAGD "Achleiten"	0,75 l	82

Grüner Veltliner Smaragd „Schön“

Högl, Spitz, Wachau	0,75 l	69
---------------------	--------	----

Riesling „Zöbinger Heiligenstein“

Erste ÖTW-Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0,75 l	48
--	--------	----

Riesling Mölsheim

Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	55
---	--------	----

Chablis 1er Cru Montmain

Louis Michel & Fils	0,75 l	61
---------------------	--------	----

Sauvignon Blanc „Poharnig“

Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	49
---	--------	----

RARITÄTEN

Krallerhof Privat Selektion Weiss

Grüner Veltliner Axpoin SMARAGD

Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	0,75 l	68
	1,5 l	130
	3,0 l	270

Chardonnay Unique

Hagen, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	71
------------------------------	--------	----

Vistamare-Gajo

Toskana, Italien	0,75 l	99
------------------	--------	----

ROSÉWEINE ROSÉ WINES

„Zweigelt Rosé“ ^{BIO}		
Türk, Kremstal, Stratzing	1/8 l	7
	0,75 l	39
Whispering Angel ^{BIO}		
Château d'Esclans, Cotes de Provence, Frankreich	0,75 l	57
Krallerhof Privat Selektion Rosé		
Blaifränkisch Rosé, Heribert Bayer, Mittelburgenland	0,75 l	47
	1,5 l	100
	3,0 l	210

ROTWEINE RED WINES

LEICHTER GENUSS

Hauswein Rot Blaifränkisch Kalk & Stein		
Unger, Halbtorn, Burgenland	1/8 l	7
	0,75 l	39
Zweigelt Neusiedlersee ^{DAC}		
Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	1/8 l	6
	0,75 l	34
Blaifränkisch „Johanneshöhe“		
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee	0,75 l	36
	1,5 l	84
St. Laurent „Altenberg“		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	45
Pinot Noir „Select“ ^{BIO}		
Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,75 l	45

KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

Blauer Zweigelt „Dornenvogel“		
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	38
Cabernet Merlot „Dornfeld“ ^{BIO}		
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	0,75 l	46
Cuvée „Opus Eximium“ (BF, STL, ZW) ^{BIO}		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,375 l	35
	0,75 l	57
	1,5 l	110

RARITÄTEN

Krallerhof Privat Selektion Rot (CS, BF, ZW)		
Cuvée, Heribert Bayer, Mittelburgenland	0,75 l	72
	1,5 l	150
	3,0 l	310

Cuvée „Arachon Evolution“ (BF, CS, ME, ZW)		
Vereinte Winzer (T.FX.T), Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	59

Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) ^{BIO}		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	55

Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) ^{BIO}		
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	89

Cuvée „Gaborinza“ (BF, ME, ZW) ^{BIO}		
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	105

„Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)		
Antinori, Bolgheri, Toskana	0,75 l	225

Château Montrose 2ème Cru Classé		
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux	0,75 l	250

Paleo Rosso I.G.T.		
Le Macchiole, Bolgheri, Toskana	0,75 l	155

1760ER-KOMBOS

1760 SPECIALS

Beerig Bärig

Prosecco, Belvedere Pure
Vodka und Wild Berry

14,00

BEERIG BÄRIG SET

0,75 l Prosecco
+ 0,35 l Belvedere Pure Vodka
+ 0,5 l Wild Berry

90,00

BEERIG BÄRIG SET DELUXE

0,75 l Moët & Chandon Rosé Impérial
+ 0,35 l Belvedere Pure Vodka
+ 0,5 l Wild Berry

175,00

HOCHPROZENTIGES HARD LIQUOR

EDELBRÄNDE SCHNAPPS

Willi oder Marille Destillerie Freihof	2 cl	4,20
Obstler Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,50
Zirbenschnaps Emil Destillate	2 cl	4,90
Nusserl Bauer	2 cl	4,90
Rote Birne Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille Orange Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Krallerhof Himbeergeist	2 cl	5,00
Mandarine Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,70
Bananenbrand Stocki's Mountaindestillerie Im Whiskeyfass gelagert	2 cl	6,00

LIKÖRE & BITTERS LIQUEURS & BITTERS

Baileys	2 cl	4,50
Amaretto Disaronno	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	4,50
Entendusel	2 cl	4,50
Underberg	2 cl	4,50
Ramazzotti	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50
Moosbeerlikör Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00

KURZE SHOTS

Flügerl Red Bull mit rotem Vodka	2 cl	6,00
Flying Hirsch Jägermeisterflasche (2cl) mit Red Bull		6,00

SPIRITUOSEN SPIRITS

Grappa Piave	2 cl	4,00
Tequila silber oder gold	2 cl	4,50
Caribbean Rum Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Johnny Walker Red Label	4 cl	7,00
Dimple 12 years	4 cl	9,00
Ballantine's	4 cl	9,00
Grappa Tre Soli Tre Berta	2 cl	9,50
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	10,00
Bacardi	0,35 l	35,00
Jack Daniels	0,35 l	45,00
Tanqueray Gin	0,35 l	50,00
Hendrick's Gin	0,35 l	55,00
AsitzBräu Bier Gin	0,5 l	60,00
Himbeergeist	0,5 l	65,00
Belvedere Pure Vodka	0,375 l 0,7 l	55,00 95,00
Edelweiß Wodka	0,7 l	99,00

LONGDRINKS

Bier Gin Tonic	12,00
Vodka Bull Edelweiß Wodka und Red Bull	14,00
Gin Tonic Tanqueray Gin und Tonic Water	14,00
Vodka Lemon Edelweiß Wodka und Bitter Lemon	14,00
MAKAva Vodka Edelweiß Wodka und MAKAvA-Eistee	14,00
Jacky Cola Jack Daniels und Coca Cola	14,00
Cuba Libre Havana Rum, Coca Cola und Limettensaft	14,00



Munich Mule

Tanqueray Gin,
Ginger Beer, Limettensaft
und Gurke

14,00

Moscow Mule

Edelweiß Wodka,
Ginger Beer, Limettensaft
und Gurke

14,00



**ZUR SCHMIEDE
REZEPTSAMMLUNG**

STEIFEN | FOOD

Allergene | allergens

A (Gluten | gluten), B (Krebstiere | shellfishes), C (Eier | eggs), D (Fische | fish), E (Erdnüsse | peanuts), F (Soja | soy),
G (Milch | milk), H (Schalenfrüchte | nuts), L (Sellerie | celery), M (Senf | mustard), N (Sesam | sesame seeds),
O (Schwefeldioxid und Sulfite | sulphur dioxide and sulphites), P (Lupinen | lupins), R (Weichtiere | molluscs)

A top-down photograph of three bowls of soup on a dark wooden table. The top bowl contains a thick, reddish-brown soup with meat and vegetables. The bottom-left bowl contains a light-colored soup with a large dumpling topped with a brown sauce and a colorful vegetable garnish. The bottom-right bowl contains a creamy yellow soup with a vegetable and herb garnish. A wooden spoon and a blue patterned cloth are also visible on the table.

Hausgemachte Gulaschsuppe

Kaspressknödelsuppe

Kartoffelcremesuppe

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe (A, C, F, G, L, O)

8,50

mit Frittaten

Hearty beef broth

with savory pancake stripes

Kartoffelcremesuppe **VEGGIE** (A, G, H, M, L)

8,50

mit Gemüsewürfel und Schwarzbrot-Croûtons

Potato cream soup

with vegetable cubes and rye bread croutons

Hausgemachte Gulaschsuppe (A, C, G, H, N)

9,50

mit Krallerhof-Hausbrot oder Semmel

Homemade goulash soup

with homemade bread or kaiser roll

Kaspressknödelsuppe (A, C, F, G, L, O)

9,50

Cheesy bread dumpling soup

VORSPEISEN / STARTERS

AlteSchmiede-Bowl **VEGAN** (H, D)

16,50

mit Quinoa, Tomaten, Karotten, Avocado, geröstete Nüsse und Mango Dressing

AlteSchmiede bowl

with quinoa, tomatoes, carrots, avocado, roasted nuts and mango dressing

Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier (A, C, G, M, O)

(120g) 18,00

mit roten Zwiebeln, Pinienkernen, Parmesanchips, Bergkräuter Pesto, Pepperoncini und Toastbrot

(200g) 25,00

Beef tartar from Salzburg organic bull

with red onions, pine nuts, parmesan chips, mountain herb pesto, pepperoncini and toast

KNACKIGE SALATE | CRUNCHY SALADS

Blattsalat VEGGIE (A, G, H, L, M, N O) **8,00**

mit Hausdressing oder Essig-Öl Dressing (auch vegan möglich)

Green salad

with house dressing or vinegar & oil dressing (vegan possible)

Gemischter Salat VEGGIE (A, G, H, L, M, N O) **9,50**

mit Hausdressing oder Essig-Öl Dressing (auch vegan möglich)

Mixed salad

with house dressing or vinegar & oil dressing (vegan possible)

Schweizer Wurstsalat (A, C, G, O) **15,50**

mit Hausbrot

Swiss sausage salad

with homemade bread

Asitz Bauernsalat VEGGIE (G, O) **16,50**

mit Ziegenfrischkäse, Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Olivenöldressing

Asitz farmers salad

with fresh goat's cheese, olives, tomatoes, cucumbers, onions and olive oil dressing

Knuspriger Backhendlsalat (A, C, E, G) **19,00**

mit Kartoffel-Gurkensalat, steirischem Kernöl, Preiselbeeren und Zitrone

Crispy chicken salad

with potato and cucumber salad, Styrian seed oil, cranberry jam and lemon

Caesar Salat (A, C, E, G, H, L, M, N, O) **20,00**

Eisbergsalat mit Caesar-Dressing, Parmesan, Cockailtomaten, roten Zwiebeln und Putenstreifen

Caesar salad

Iceberg lettuce with caesar dressing, parmesan, cocktail tomatoes, red onions and turkey strips

Gemischter Salat



FRISCHES GEBÄCK | FRESHLY BAKED

Semmel (A, C, G)
Kaiser roll

2,00

Hausgemachtes Brot (A)
aus der Krallerhof-Bäckerei
Homemade bread
from the Krallerhof bakery

2,00

Glutenfreies Brot
Gluten-free bread

2,00

Laugenbrezel (A, G, O)
Pretzel

6,00

Knoblauchbrot (A, G)
Garlic bread

8,00



GUTES ZWISCHENDURCH | SNACKS

Österreichische Käsejause VEGGIE (A, G, D, H)
mit Weich-, und Bergkäse nach Saison,
Trauben Chutney, Butter und Krallerhof Hausbrot

19,00

Austrian cheese board
with soft and seasonal mountain cheese,
grape chutney, butter and Krallerhof house bread

AlteSchmiede Brettl Jause (A, C, G, H, M, O)
mit Karreespeck, Paprikawürstel, kalter Schweinsbraten,
Honigschinken, Grammelschmalz, Liptauer, Salzburger Bergkäse,
Bio Ei, Essiggemüse, Senf, Kren und Krallerhof Hausbrot

19,00

AlteSchmiede snack board
with bacon, paprika sausages, cold roast pork, honey ham, pork lard,
Liptauer, Salzburg mountain cheese, organic egg, pickled vegetables,
mustard, horseradish and Krallerhof house bread

Pommes frites VEGGIE (C, G) **9,50**

aus Weinviertler Erdäpfel mit Ketchup oder Mayonnaise

French fries

made of Weinviertel potatoes with ketchup or mayonnaise

Kartoffel Spalten VEGGIE (G) **9,50**

aus Weinviertler Erdäpfel mit Sauerrahmdip

Potato wedges

made of Weinviertel potatoes with sour cream

Ofenfrische Laugenbrezel (A, G, O) **12,00**

mit Liptauer, Grammelschmalz und Kräutertopfen

Oven fresh pretzel

with three different spreads: Liptauer spread, pork lard with bacon bits and herb curd

EXTRAS **1,50**

Ketchup, Mayo, Senf, Preiselbeeren, BBQ Sauce, Sauerrahmdip



Spaghetti Pomodoro VEGGIE (A, G, O, L) **15,00**

mit Parmesan, Kirschtomaten und Rucola

with parmesan, cherry tomatoes and rocket

Penne Arrabbiata VEGGIE (A, G, O, L) **16,50**

mit Parmesan, Knoblauch, Chili und Basilikum

with parmesan, garlic, chili and basil

Spaghetti Bolognese (A, C, G, O, L) **17,00**

mit Parmesan und Rucola

with parmesan and rocket

Brennnessel Ravioli VEGGIE (A, G, O, H) **17,00**

mit Kräutersauce, Parmesan und Bergkräuter Pesto

Nettle ravioli

with herb sauce, parmesan and mountain herb pesto

RISOTTO

Waldmeisterkräuter Risotto VEGGIE (G, L)

19,00

mit Rote Beete

*Waldmeisterkräuter's risotto
with beetroot*

Beef Risotto (E, G, O, H)

25,00

mit Rinderstreifen, Petersilie, Kirschtomaten,
Bergkräuterpesto und Parmesan

*Beef risotto
with beef strips, parsley, cherry tomatoes,
mountain herb pesto and parmesan*

IMMER LECKER | ALWAYS DELICIOUS

Hausgemachte Paprika Wurst (A, G, M)

16,50

mit Knoblauchbrot, Senf und Krautsalat

*Homemade paprika sausage
with garlic bread, mustard and coleslaw*

Pinzgauer Kasnock'n VEGGIE (A, C, G)

19,00

solange der Vorrat reicht

*Pinzgau cheese spaetzle
while stocks last*

Schnitzel „Wiener Art“ (A, C, G)

19,00

vom Gustino-Schwein
mit Pommes frites und Preiselbeeren

*Schnitzel „Viennese style“
from Gustino pork
with French fries and cranberry jam*

Wiener Schnitzel (A, C, G)

27,00

vom Salzburger Premiumkalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

*Viennese Schnitzel
Escalope from veal
with parsley potatoes and cranberry jam*



SCHMIEDE KUCHL | SCHMIEDE KITCHEN

Sellerie Steak vom Grill VEGAN (A, G)

18,50

mit Reis, Rote-Beete, Kräuterpesto und Vogerlsalat

Celery steak from grill

with rice, beetroot, herb pesto and lamb's lettuce

Lady Steak vom Salzburger Stier (180g) (G, M)

30,00

mit Grillgemüse, würzigen Kartoffelspalten und BBQ Sauce

Lady Steak from Salzburg ox

with grilled vegetables, spicy potato wedges and BBQ sauce

BBQ Rumpsteak vom Salzburger Stier (250g) (G, M)

38,00

mit Grillgemüse, würzigen Kartoffelspalten und BBQ Sauce

BBQ sirloin steak from Salzburg ox

with grilled vegetables, spicy potato wedges and BBQ sauce



Lady Steak

DESSERTS

Sachertorte (A, C, G)

mit Schlagobers

Sacher cake

with whipped cream

8,00

Hausgemachte Palatschinke (1 Stk.) (A, C, G, H)

gefüllt mit Nutella oder Marillenmarmelade

Homemade pancake (1 pc.)

filled with Nutella or apricot jam

8,50

Gebackene Topfentorte (A, C, G)

mit Birne und Karamellsauce

Cheese cake

with pear and caramel sauce

8,50

Eis Palatschinke (1 Stk.) (A, C, G, H)

gefüllt mit Vanilleeis

Ice cream pancake (1 pc.)

filled with vanilla ice cream

9,50

Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G, H, O)

mit Schlagobers, Kugel Vanilleeis oder Vanillesauce

Homemade apple strudel

with whipped cream, scoop of vanilla ice cream or vanilla sauce

9,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn (A, C, G, O)

mit Zwetschenröster und Apfelmus

Homemade thick, sliced and sugared pancakes

served with stewed plums and apple puree

15,00



EISBECHER | ICE CREAM

„Paw Patrol“ Kindereis (A, G, F, H) 5,50

Vanille- und Erdbeereis mit Smarties, Schlagobers und Waffel

Vanilla and strawberry ice cream with smarties, whipped cream and waffle

Affogato (G) 5,50

mit Espresso Eis

with espresso ice cream

Dreierlei Sorbet 7,00

mit Waldbeeren (laktose- und glutenfrei)

Three kinds of sorbet

with wild berries (lactose and gluten free)

Gemischtes Eis (G) 7,50

Mixed ice cream

Steirischer Eisbecher (A, G, H) 8,20

Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant, Schlagobers und Waffeln

Styrian sundae

Vanilla ice cream with pumpkin seeds oil, pumpkin seeds brittle, whipped cream and waffles

Coupe Dänemark (A, G, F) 8,20

Vanilleeis mit Schokoladensauce, Schlagobers und Waffeln

Coupe Denmark

Vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream and waffles

Eiskaffe | Eisschokolade (A, G) 8,20

mit Vanilleeis, Schlagobers und Waffel

Iced coffee | iced chocolate

with vanilla ice cream, whipped cream and waffle

Heiße Liebe (A, G) 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagobers und Waffeln

Hot Love

Vanilla ice cream with hot raspberry ragout, whipped cream and waffles

Nuss mit Schuss (A, H, G) 8,50

Nusseis mit karamellisierten Walnüssen, Nusslikör, Schlagobers und Waffeln (alkoholhaltig)

Nut with a twist

Nut ice cream with caramelized walnuts, nut liqueur, whipped cream and waffles (alcoholic)

LEKTURE FÜR SPÄTER

Diese Speisekarte darf gerne
mitgenommen werden.

RESERVIERUNGEN UNTER:

alteschmiede-leogang.com
+43 6583 8246 400

 @alteschmiede_
 @AlteSchmiede